



VILA DON PATTO

PORTUGUESE & ITALIAN FOOD

MENU

@VILADONPATTO

ENTRADAS



CROQUETA DE ALHEIRA.....	16,50 (1 un)
EMPANADA DE BACALHAU.....	20 (1 un)
BOLINHO DE BACALHAU.....	91 (6 un).....21 (1 un)
Opção tradicional ou com azeitonas. *Pode conter espinhos.	
BATATAFRITA.....	45
Batata palito servida com catchup.	
BRUSQUETAS DE COGUMELOS.....	61 (6 un)
Shitake, shimeji, cogumelo paris e queijo brie.	
BRUSQUETAS DE TOMATE	61 (6 un)
Tomate, manjericão e queijo parmesão.	
DADINHO DE TAPIOCA	61
Acompanha geléia de pimentão vermelho	



BURRATA COM TOMATINHOS

ALHEIRA COM OVO FRITO E TORRADAS....94,50

Linguíça portuguesa a base de carne suína, miolo de pão e especiarias, servida com batatas aperitivo, pimenta biquinho, pão português e ovo frito.

BURRATA COM TOMATINHOS..... 127 CONFITADOS E PESTO

Queijo típico italiano recheado com creme de leite fresco, tomatinhos cereja confitados no azeite, manjericão e pesto acompanhado de cesta de pães de fermentação natural.

SALADAS



SALADA DO CHEF PATTO

SALADA LA PASTA.....59

Folhas, palmito, tomate, cebola, azeitonas pretas, croutons e amendoim.

SALADA DO CHEF PATTO.....83

Mix de folhas, palmito, tomate cereja e azeitona preta. Servida na cestinha de parmesão.

SALADA CATARINA.....83

Salada verde com gomos de laranja, croutons, palmito, alcachofra tomate cereja e muçarela de búfala.

pratos

INDIVIDUAIS

RAVIOLE COM MUÇARELA DE BÚFALA..... 108
Com um toque de limão siciliano, ao molho de tomates frescos e manjericão.

TALHARIM COM SHIMEJI..... 112

ARROZ COM PATO..... 132
Lascas de carne de pato, bacon, linguiça defumada, cebola chips, alho, azeitonas portuguesas e cheiro-verde.

SPAGUETTI AL FORMAGGIO..... 133
Delicioso spaguetti artesanal preparado e flambado dentro do queijo parmesão.

TORNEDOR DE FILÉ MIGNON COM MANTEIGA DE ERVAS.... 138
Acompanha farofa de ovos e arroz biro-biro.

FILÉ AO MOLHO DE COGUMELOS..... 141
Com brócolis tostados e mandioca frita.

BACALHAU À PORTUGUESA..... 204
Meia posta de bacalhau com cebola cozida, batata cozida, ovos, brócolis, pimentão vermelho, azeitona preta e alho frita em lâmina. Acompanha arroz branco.



RISOTOS

RISOTO DE ALCACHOFRA..... 119
Arroz arbóreo, vinho branco, alcachofra, shitake, manteiga e parmesão, finalizado com nozes trituradas.

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO..... 119
Arroz arbóreo, vinho branco, manteiga, limão siciliano e parmesão.

RISOTO DE FUNGHI..... 119
Arroz arbóreo, vinho branco, funghi, manteiga e parmesão.

MASSAS

para compartilhar
(servem de 2 a 3 pessoas)

GNOCCHI FRITO COM RAGÚ DE COSTELA.....215
Massa artesanal de batata com ragu de costela, (molho de tomate e costela assada desfiada).

PENNE CARBONARA A MODA DA CASA.....215
Massa artesanal curta ao creme de leite, bacon, gema de ovo, pimenta do reino e noz-moscada.

TAGLIOLINE LA PASTA.....215
Massa artesanal longa com alho, azeite, brócolis, bacon e tomate cereja.

**CAPELETTI DE BRIE COM ALHO PORÓ
AO MOLHO FUNGHI.....215**
Massa recheada de queijo brie e alho poró com molho cremoso de funghi secchi.

GNOCCHI AO MOLHO 4 QUEIJOS.....219
Massa à base de batata, servida ao molho branco, com queijo parmesão, catupiry, gorgonzola e queijo reino.

CANNELONI DE FUNDO DE ALCACHOFRA.....270
Massa recheada com alcachofra, ricota e brócolis com nosso molho bechamel.

CANELONE DE CARNE AO MOLHO ROSÉ E BACON.....289
Miolo de alcatra cozido por 6 horas e desfiado, servido ao molho rosé e bacon.

LASANHA À BOLONHESA (serve de 2 a 3 pessoas).....290
Massa artesanal fina, muçarela, presunto, molho de tomate e carne.

LASANHA A BOLONHESA



para COMPARTILHAR

ROJÃO237

Carne suína assada na brasa, regada ao azeite, servida com batatas coradas, brócolis puxados no azeite, alho, azeitonas pretas e cheiro-verde. Acompanha à parte: farofa de banana, arroz branco, molho especial de pimenta e purê de feijão.

PARMEGIANA DE FILÉ DE FILÉ MIGNON.....288

Filé de filé mignon empanado com molho de tomate, queijo muçarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batatas fritas.

BACALHAU ÀS NATAS(serve de 2 a 3 pessoas)..... 439

Lascas de bacalhau puxadas no azeite com cebola, alho, cheiro verde, azeitonas pretas, batata ao creme de natas gratinado com parmesão. Acompanha arroz branco.

BACALHAU À LAGAREIRO.....490

Posta de bacalhau assada na brasa, batatas aos murros, cebola, brócolis, pimentão, azeitonas pretas e alho regado no azeite. Acompanha arroz branco.

BACALHAU NA TELHA.....597,50

Posta de bacalhau no azeite, cebola, alho, batatas aos murros, pimentão, brócolis, azeitonas pretas, ovos cozidos e vinagrete especial de páprica doce. Acompanha arroz branco.

BACALHAU A FODA-SE.....759

(serve de 3 a 4 pessoas - acompanha arroz branco)
Lombo de bacalhau com requeijão de corte da serra, alho poró e camarão.



aproveite e
conheça o
vinho
foda-se, pá!

[FODA-SE]: **Foda-se** em Portugal é uma expressão de espanto ou surpresa. Não se espante com o preço e sim com a explosão de sabores com o mais novo prato da Vila don Patto!

BACALHAU A FODA-SE

SOBREMESAS

DOCES PORTUGUESES (consulte opções)..... 14 (un)

TIRAMISSU.....42

Creme feito à base de mascarpone, bolacha champagne embebido em café, finalizado com cacau.

BROWNIE COM SORVETE.....44

Brownie fudge com sorvete de creme.

GUAVAPATTO.....49

Mousse de queijo com goibada cremosa e crumble de amêndoas e coco.

FLOR DE FÁTIMA.....52,50

Massa crocante de canela, recheada com doce de leite, chantilly e sorvete de limão finalizada com Ovomaltine e calda de vinho.



FLOR DE FÁTIMA



DOCES PORTUGUESES

O melhor pastel de nata!

Servem 1 pessoa

EXECUTIVO

MASSA DO DIA.....70

Ao molho pomodoro e basílico.

FRANGO GRELHADO.....86

Peito de frango grelhado ao molho de gorgonzola e arroz biro-biro.

TILÁPIA.....96

Tilápia grelhada, arroz de brócolis e purê de batata.

FILÉ À PARMEGGIANA.....104

Filé mignon empanado coberto com molho de tomate, queijo muçarela e parmesão. Acompanha arroz branco e fritas.

Almoços de segunda à sexta- feira, exceto feriados e finais de semana prolongados.

BEBIDAS



Aguardentes & Aperitivos

Campari.....	R\$ 15,00
Vodka Smirnoff.....	R\$ 19,00
Gin Don Patto.....	R\$ 19,00
Cachaças.....	R\$ 36,00
<i>(Chico Mineiro Prata, Salinas Tradicional ou Espirito de Minas)</i>	
Vodka Absolut.....	R\$ 36,00
Pisco Campanário Reposado.....	R\$ 44,00
Tequila José Cuervo Especial Silver.....	R\$ 46,00
Tequila José Cuervo Especial Reposado.....	R\$ 46,00
Gin Tanqueray London Dry	R\$ 46,00
Bagaceira/Grappa.....	R\$ 46,00

Whiskies

Passport Scotch (8 Anos).....	R\$ 23,00
Johnnie Walker Red Label (8 Anos).....	R\$ 40,00
Jack Daniels (8 Anos).....	R\$ 50,00
Johnnie Walker Black Label (12 Anos).....	R\$ 55,00

Coquetéis

Short Drinks

Alexander.....	R\$ 20,00
Caipirinha.....	R\$ 22,00
Batidas de Aguardente.....	R\$ 22,00
Batidas de Vodka Nacional.....	R\$ 26,00
Caipiroska(Vodka Nacional).....	R\$ 28,00
Saquerita.....	R\$ 32,00
Margarita.....	R\$ 39,00
Moscow Mule.....	R\$ 43,00
Negroni.....	R\$ 47,00
Caipirinha premium	R\$ 48,00
Batidas de Vodka Importada.....	R\$ 50,00
Caipiroska Importada.....	R\$ 50,00

Long Drinks

Campari Soda.....	R\$ 27,00
Aperol.....	R\$ 30,00
Cello.....	R\$ 30,00
Mojito.....	R\$ 34,00
Piña Colada.....	R\$ 34,00
Gin Tônica Nacional.....	R\$ 36,00
Gin Tônica Importado.....	R\$ 50,00

Cafés

Chá (consulte opções)	R\$ 8,00
Café Espresso (consulte opções)	R\$ 9,00

Cervejas

Heineken Lager Long Neck.....	R\$ 16,00
Heineken Zero 0% alc. Long Neck.....	R\$ 16,00
Weinberg Don Patto 600 ml.....	R\$ 24,00
Baden Baden Cristal Pilsen 600 ml.....	R\$ 34,00
Baden Baden Wit bier Trigo.....	R\$ 38,00
Baden Baden Golden 600 ml.....	R\$ 38,00

Vinhos em taça (180ml)

Branços

D. Patto Suave Niagara Brasil.....	R\$ 32,00
D. Patto Chardonnay Chile.....	R\$ 37,00

Tintos

D. Patto Suave Bordô Brasil.....	R\$ 32,00
D. Patto Varietal Valle de Curicó Chile... ..	R\$ 37,00
<i>Cabernet Sauvignon, Carmenère, Syrah ou Merlot</i>	
Vinho do Porto 70ml.....	R\$ 47,00

Rosès

D. Patto Terroir Rosé.....	R\$ 40,00
----------------------------	-----------

Águas, sucos & Refrigerantes

Água com / sem gás.....	R\$ 9,50
Refrigerantes.....	R\$ 10,50
<i>Coca, guaraná, fanta, sprite, tônica, citrus</i>	
H2OH.....	R\$ 11,00
Suco Natural(Laranja ou Limão).....	R\$ 15,00
Suco de Uva Tinto Don Patto.....	R\$ 15,00
Suco de Uva Branco Don Patto.....	R\$ 15,00
Suco de frutas congeladas.....	R\$ 19,00
<i>abacaxi, abacaxi c/ hortelã, acerola, manga, maracujá e morango</i>	
Energético.....	R\$ 26,00
Suco de Uva Garrafa (garrafa 1l).....	R\$ 48,00

Licores

Amarula.....	R\$ 35,00
Cointreau.....	R\$ 37,00
Baileys.....	R\$ 37,00
Cuarenta Y Três Ervas 43.....	R\$ 40,00
Peachtree.....	R\$ 48,00

mangia que te fa bene **PIZZAS**

EXCLUSIVO ÀS SEXTAS,
SÁBADOS, DOMINGOS E
FERIADOS APÓS AS 17H

MUÇARELA.....89,90

Tradicional com molho de tomate, muçarela e azeitonas.

🍷 Sugestão: Vinho tinto leve

PORTUGUESA.....90,00

Molho de tomate, muçarela, presunto, ovos, cebola e azeitonas.

🍷 Sugestão: Vinho tinto meio corpo

MARGUERITA.....91,00

Molho de tomate, muçarela, tomate, manjerição e azeitonas.

🍷 Sugestão: Vinho tinto leve

CALABRESA.....95,00

Molho de tomate, muçarela, linguiça calabresa fatiada, cebola e azeitonas.

🍷 Sugestão: Vinho tinto meio corpo

MILHO COM MUÇARELA.....95,00

Molho de tomate, milho, muçarela e azeitonas.

🍷 Sugestão: Vinho tinto leve

CATUPIRY97,50

Molho de tomate, Catupiry original e azeitonas.

🍷 Sugestão: Vinho tinto leve

MARGUERITA ESPECIAL.....108,50

Molho de tomate, burrata, tomate caqui, manjerição e coulis de azeitonas.

🍷 Sugestão: Vinho tinto leve

ALHEIRA.....131,25

Molho de tomate, alheira, ovo cozido, queijo brie e cebola.

🍷 Sugestão: Vinho tinto meio corpo

QUATRO QUEIJOS.....133,00

Molho de tomate, muçarela, gorgonzola, parmesão e catupiry.

🍷 Sugestão: Vinho tinto meio corpo

BACALHAU.....165,50

Molho de tomate, lascas de bacalhau, creme de catupiry, alho poró, alho, cebola, finalizada com pesto de azeitona.

🍷 Sugestão: Vinho rosé leve

QUATRO QUEIJOS ESPECIAL.....153,00

Molho de tomate, queijo brie, catupiry, gruyere e muçarela de búfala.

🍷 Sugestão: Vinho tinto meio corpo



siga nosso
INSTAGRAM

e conheça
*nossa
matriz*



Localizada no Roteiro do Vinho, nossa sede está rodeada pela natureza, oferece opções de lazer para toda a família e o melhor da gastronomia portuguesa e italiana em um só lugar.

Você também pode adquirir nossos produtos exclusivos no site www.donpatto.com.br